



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Bifteck au Fromage Parmesan

Kaşarlı Biftek



500 gr. steak
2 cuillères à soupe d'huile végétale
250 gr. de fromage parmesan
1 oignon moyen
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparez en premier la sauce. Pour cela ; Râpez les oignons, rajoutez de l'huile d'olive, du sel et du poivre noir puis mélangez. Coulez les biftecks dans ce mélange. Laissez attendre au réfrigérateur pendant une nuit.
Laissez cuire les biftecks reposés dans une poêle peu huilée ou dans un plat de cuisson électrique.
Pendant ce temps, mettez le fromage parmesan et l'huile dans un bol capable de résister à une température chaude. Mettez ce bol dans une autre casserole rempli d'eau puis mettez au four. De cette façon, le fromage devient plus mou.
Au moment du service, rajoutez sur les biftecks chauds, le fromage parmesan fondu.
Selon la volonté ; vous pouvez l'accompagner avec de la purée de pomme de terre.

N-B : Vous pouvez cuire la viande sans la sauce, mais la viande sera plus dur.